

# ШАШЛЫКИ БАРБЕКЮ

**а также кебабы и стейки;  
соусы и чатни к ним**



УДК 641.5  
ББК 36.997  
Ш 32

Серия основана в 2004 году

*Охраняется законом об авторском праве. Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается без письменного разрешения издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.*

Ш 32 **Шашлыки, барбекю**, а также кебабы и стейки; соусы и чатни к ним. – М.: АСТ: Мн.: Харвест, 2005. – 112 с.: ил. – (Лучшие кулинарные идеи).

ISBN 5-17-031293-8 (ООО «Издательство АСТ»)

ISBN 985-13-3591-6 (ООО «Харвест»)

Блюда-гриль (шашлыки, барбекю и др.) вносят праздничное разнообразие в нашу жизнь. И мы рады этому помочь, предлагая вам рецепты мясных блюд, блюд из птицы, рыбы и овощей, приготовленных этим способом, без которых не обходится ни один семейный праздник или дружеская встреча.

Приведенные здесь рецепты, вне всякого сомнения, помогут и домашней хозяйке, желающей порадовать близких вкусными и полезными блюдами собственного приготовления, и опытным поварам.

УДК 641.5  
ББК 36.997

ISBN 5-17-031293-8 (ООО «Издательство АСТ»)  
ISBN 985-13-3591-6 (ООО «Харвест»)

© Подготовка и оформление  
ООО «Харвест», 2005



## •Гриль•

### •Содержание•

<b>Что такое гриль</b> .....	3	Молочный кебаб .....	18	Ребрышки с маринадом .....	37
Гриль-устройства .....	3	Кийма-кабоб (узбекская кухня) .....	18	Стейк с лимоном и перцем .....	37
Барбекю .....	3	Сых кебаб .....	19	Соте из говядины с арахисовым соусом .....	37
Барбекю на открытом		Шиш-кебаб .....	19	Стейк с кольцами репчатого лука .....	37
и закрытом огне .....	3	Бараний кебаб с рисовым пловом .....	19	Стейк с чатни из желтого перца .....	38
Подготовка к жарению		Тикья-кебаб .....	20	Стейк с соусом из сладкого перца .....	38
в гриль-устройствах .....	4	Шиш-кебаб по-турецки .....	20	Стейк с травами .....	38
Без огня нет гриля. Горючее для гриля .....	4	Баранина на шпажках под соусом салса .....	20	Стейк с орегано .....	38
Нежные «продукты в гриле» .....	4	Барбекю из баранины с мятой и орегано .....	21	Филе на слое зелени .....	39
Продукты, подходящие для грилирования:		Баранья нога, маринованная в йогурте .....	21	Филе со специями .....	39
Величина порций мяса и рыбы, пригодных для		Бастурма по-казахски .....	21	Филе с луком и вареньем из красного сладкого перца .....	39
грилирования .....	4	Баранья нога с кокосовым кускусом .....	22	Филе с кисло-сладким соусом .....	39
Сроки грилирования продуктов .....	4	Бараньи отбивные с корочкой из горчицы		Чевапчичи (югославская кухня) .....	40
Наиболее распространенные сложные приправы .....	5	и петрушки .....	22	Фрикадельки с травами .....	40
Мясо и птица .....	5	Маринованные бараньи отбивные с жареными		Филе, фаршированное сладким красным перцем	
«Нежная» рыба и морепродукты .....	5	помидорами .....	22	и луком .....	40
Овощи и фрукты .....	5	Отбивные из баранины с овощами .....	23	Язык говяжий, зажаренный на решетке .....	41
Соусы и чатни .....	5	Бараньи стейки с орегано .....	23		
Маринады и глазури для грилирования .....	5	Баранья спинка в эстрагоновом маринаде		<b>Блюда из телятины</b> .....	42
		с голландским соусом .....	23	Телятина, фаршированная фонтинной, пармской	
<b>Блюда из баранины</b> .....	6	Бараньи потроха с гриля .....	24	ветчиной и базиликом .....	42
Шашлык из баранины .....	6	Ребрышки бараньи по-балкански .....	24	Шашлык из телятины, запеченный в бумаге .....	43
Шашлык из баранины на вертеле .....	7	Баранье филе с жареным инжиром		Шашлык из телячьего сердца .....	43
Шашлык из молодой баранины в томатном соусе .....	7	и персиковым чатни .....	24	Котлеты с шалфеем, жаренные в гриле .....	43
Шашлык горный .....	7	Бараньи стейки в пряной панировке .....	24	Шашлык из телячьей печени с брокколи	
Шашлык маринованный .....	7	Натуральные бараньи котлеты .....	24	и шампиньонами .....	43
Шашлык рубленый .....	7	Баранье филе с соусом рататуй и авокадо .....	25	Отбивные из телятины с базиликом .....	43
Шашлык в баклажанах .....	7	Натуральные котлеты из баранины с запеченным			
Шашлык в сметане .....	8	картофелем и фасолью .....	25	<b>Блюда из свинины</b> .....	44
Шашлык на вертеле .....	8	Седло баранье с эстрагоном .....	25	Шашлык из свинины со сливами .....	44
Шашлык под соусом из вина .....	8			Шашлык из свинины .....	45
Шашлык под соусом с картофелем и сморчками .....	8	<b>Блюда из говядины</b> .....	26	Шашлык из свинины с острым кетчупом .....	45
Шашлык с косточкой .....	9	Лангет в сухарях, жаренный на решетке .....	26	Шашлык из свинины в белом вине .....	45
Шашлык с луком .....	9	Антрекот, жаренный на решетке .....	27	Шашлык из свинины с помидорами .....	45
Шашлык с пастой .....	9	Говяжьи рулеты, фаршированные овощами .....	27	Соте-шашлычки по-индонезийски .....	46
Шашлык с чесноком .....	10	Шашлык из говяжьей вырезки .....	27	Бабушкин рулет .....	46
Шашлык с пивным уксусом и специями .....	10	Шашлык из печени .....	27	Кюфта-кебаб с тмином .....	46
Шашлык с мелкими луковичками или луком-шалотом .....	10	Шашлык из говядины с чили .....	28	Карбонат с чесноком .....	47
Шашлык с яблоками .....	10	Шашлык из говядины с арахисово-ананасным соусом .....	28	Грудка свиная в медово-томатном маринаде .....	47
Шашлык с греческим салатом .....	11	Шашлык из говядины по-грузински .....	28	Котлеты из свинины .....	47
Шашлык необыкновенный .....	11	Шашлык из говядины, жаренный на вертеле .....	28	Свиная вырезка с карри .....	47
Шашлык из баранины с рисом .....	11	Шашлык из говядины по-сибирски .....	29	Костица по-молдавски .....	48
Шашлык из баранины с фаршем .....	12	Шашлык из говядины по-узбекски .....	29	Свиные ребрышки с гриля .....	48
Шашлык из почек .....	12	Шашлык по-сокольски .....	29	Пикантные свиные ребрышки .....	48
Шашлык по-азербайджански .....	12	Острый шашлык из говядины .....	29	Свиные отбивные по-итальянски .....	48
Шашлык по-армянски .....	12	Люля-кебаб .....	30	Свиные натуральные котлеты с макаронным салатом .....	49
Шашлык по-болгарски .....	12	Бастурма из говядины .....	30	Ребрышки свиные по-мальтийски .....	49
Шашлык по-кавказски .....	12	Антрекот с вишневым соусом .....	30	Рулетики из свинины .....	50
Шашлык по-карски .....	13	Кийма-кабоб (узбекская кухня) .....	30	Свиные ребрышки с пятью специями .....	50
Шашлык по-карски в уксусе .....	13	Бургеры с сыром .....	31	Свинина с тушеными овощами .....	50
Шашлык по-кургански .....	13	Биштексы с пивом и чесноком .....	31	Свинина с брусничкой и тыквой .....	51
Шашлык по-ливански .....	14	Биштексы на ребрышке с жареным салатом .....	31	Свинина «Провансаль» .....	51
Шашлык по-охотничьи .....	14	Бастурма из говядины по-грузински .....	31	Свинина по-сингапурски .....	51
Шашлык по-провансальски .....	14	Гигантские бургеры (гамбургеры) .....	32	Свиная ножка с хрустящей корочкой .....	51
Шашлык по-севански .....	14	Фаршированные бургеры по-техасски .....	32	Свиные отбивные с грибами .....	52
Шашлык по-таджикски .....	15	Говядина в мятном маринаде .....	32	Стейк и релеш с пеперони .....	52
Шашлык по-узбекски .....	15	Говядина, зажаренная в гриле .....	32	Маринованное филе свинины .....	53
Шашлык из баранины по-грузински .....	15	Говядина на шампурах .....	33	Остросладкие ребрышки .....	53
Шашлык из баранины по-кавказски .....	15	Говядина с горчицей .....	33	Свиной стейк под имбирно-апельсиновым	
Шашлык из баранины по-турецки .....	16	Говядина с лаймом и тортильей .....	33	маринадом .....	53
Шашлык из баранины по-казахски .....	16	Говяжьи котлеты с сыром и помидорами .....	34		
Шашлык из баранины по-узбекски .....	16	Говяжьи рубленые котлеты с грилированным луком .....	34	<b>Блюда из птицы</b> .....	54
Шашлык из рубленого мяса по-узбекски .....	16	Говядина на ребрышках с луковым соусом .....	34	Шашлык из вареной курицы .....	54
Шашлык из баранины по-цыгански .....	16	Говядина, шпигованная салом .....	35	Шашлык из куриных крылышек с овощами .....	55
Шашлык из баранины по-чабански .....	16	Провансальские котлеты из говядины .....	35	Шашлык «Оригинальный» .....	55
Шашлык-бастурма из баранины .....	17	Лангет натуральный, жаренный на решетке .....	35	Шашлык из цыплят .....	55
Шашлык «Деревенский» .....	17	Отбивные с перцем и арбузным салатом .....	35	Шашлык из куриных окорочков .....	55
Шашлык «Восточный» .....	17	Говяжьи отбивные .....	35	Шашлык из куриных окорочков с гарниром .....	55
Шашлык «Мятный» .....	17	Ребрышки с имбирем по-корейски .....	36	Шашлык из куриных окорочков с луком .....	55
Шашлык «Степной» .....	17	Ребрышки с жареным ананасом .....	36	Шашлык из куриных окорочков «Ореховый» .....	56
Шашлык «Лимонный» .....	18	Почки на шпажках .....	36	Шашлык из куриных окорочков с перцем .....	56
Шашлык «Пикантный» .....	18	Говяжья печень, зажаренная в гриле .....	36	Шашлык из куриных окорочков с сыром .....	56





## • Содержание •

Шашлык из куриных окорочков со сметаной, луком и сыром .....	56
Шашлык из куриных окорочков с томатным соусом ..	57
Шашлык из куриных окорочков с орехами и сыром ..	57
Куриный кебаб а-ля Ямайка .....	57
Кебаб с цитрусовыми .....	58
Куриные окорочка .....	58
Кюфта-кебаб с помидорами .....	58
Кебаб с бананами .....	59
Маринованные куриные окорочка .....	59
Афинские окорочка .....	60
Куриные окорочка «Ароматные» .....	60
Куриные окорочка в майонезе .....	60
Куриные окорочка отбивные .....	60
Куриные окорочка по-итальянски .....	60
Куриные окорочка по-пражски .....	60
Куриные окорочка по-сербски .....	61
Куриные окорочка с ромом .....	61
Куриные окорочка с лимонной коркой .....	61
Куриные окорочка с крыжовником .....	61
Куриные окорочка с сыром и беконом .....	61
Куриные окорочка с сыром и яйцами .....	61
Окорочка куриные, запеченные в соли .....	62
Куриные окорочка с оливками в красном вине .....	62
Куриные окорочка с шалфеем .....	62
Ножки куриные по-мексикански .....	62
Острые куриные ножки с салатом-пастой .....	62
Куриные ножки, приправленные чили .....	63
Абрикосово-имбирные куриные ножки .....	63
Куриные крылышки .....	63
Глазированные куриные крылышки по-восточному ...	63
Курица с жареной кукурузой .....	64
Кисло-сладкие куриные крылышки .....	64
Грудки куриные в имбирном маринаде .....	64
Стейк из курицы с арахисовым соусом .....	65
Куриное филе с экзотической подливкой .....	65
Грудки куриные пикантные .....	65
Маринованные куриные грудки .....	66
Куриные грудки в ананасном соусе .....	66
Пулярка с персиковым чатни и томатно-мозарелловым салатом .....	66
Грудки пулярки с имбирно-лимонной лапшой и баклажанами .....	67
Курица с фруктами по-исландски .....	67
Курица, запеченная в фольге .....	67
Цыпленок, жаренный на решетке .....	67
Цыпленок в пасте .....	68
Цыпленок в томате .....	68
Цыпленок с грибами и сыром .....	68
Цыпленок с лимоном и острым томатным соусом .....	68
Цыплята в кокосово-лимонном соусе .....	69
Цыпленок по-охотничьи в винно-грибной подливе ...	69
Цыпленок с травами .....	69
Цыпленок по-мадагаскарски .....	69
Цыплята-гриль с лимоном .....	70
Куриный гамбургер с соусом чили .....	70
Цыплята с фруктовой сальсой .....	70
Куриный сэндвич .....	71
Бутерброд с курицей .....	71
Шашлык из индейки с фруктами .....	72
Шашлык из индейки в сметанном соусе .....	72
Индошачьи эскалопы с травами .....	72
Индейка с абрикосами .....	72
Индейка, запеченная в фольге .....	73
Маринованные шницели из индейки .....	73
Рулетки из бекона и индейки .....	73
Шашлык «Пикантный» .....	73
Шашлык из гусиных крылышек с красным вином и овощами .....	74
Гусь, запеченный в фольге .....	74
Гусь с грибами .....	74
Гусь с капустой и кефиром .....	74
Дикий гусь в кляре с сухарями .....	74
Отбивная утка .....	75
Утиные грудки в желе из красной смородины .....	75
Утенок в яичной пасте .....	75
Шашлык из индейки по-средиземноморски .....	76
Утиные грудки в медовом маринаде .....	76
Утиные грудки с красными сливами .....	77
Утка, запеченная в фольге .....	77
Утка с грибами .....	77
Утка с медом .....	77
<b>Колбаски и сосиски .....</b>	<b>78</b>
Шашлык из колбасок .....	78
Ветчина с яблочным соусом и салатом из кукурузы ...	79
Жаркое из бараньего ливера по-азербайджански .....	79
Шашлык из сосисок .....	79
Острые мясные шарики .....	79
Разнообразные колбасы .....	79
<b>Блюда из рыбы и морепродуктов .....</b>	<b>80</b>
Шашлык из горбуши по-сахалински .....	80
Шашлык из лосося с маслом ассорти .....	81
Шашлык из морепродуктов, приправленный карри ...	81
Шашлык из осетрины с помидорами .....	81
Шашлык из осетровых рыб .....	82
Шашлык из осетрины .....	82
Шашлык из речной рыбы .....	82
Шашлык из рыбного филе .....	82
Белокорый палтус с помидорами под пармезаном .....	82
Гребешки-барбекю с фенхелем и лимонным маслом .....	83
Грилированная рыба в створках такос .....	83
Жирный лосось с зеленой спаржей .....	83
Кальмары, жаренные в гриле .....	84
Камбала, жаренная на решетке .....	84
Карп, фаршированный орехами .....	84
Кебаб из скумбрии с салатом из сладкого перца .....	84
Кефаль по-турецки .....	85
Кефаль с базиликом и цитрусовыми .....	85
Креветки с ореховой подливкой .....	85
Креветки с маисовой полентой и горчичным соусом .....	85
Креветки с салатом из спаржи .....	86
Лосось с лимоном .....	86
Лосось с горчичным соусом .....	86
Лосось в фольге .....	87
Лосось-гриль .....	87
Лосось под соусом из укропа и каперсов .....	88
Лосось по-шведски .....	88
Лосось под соусом терияки с кабачками .....	88
Лосось с пятью специями .....	88
Лосось с кукурузно-томатной сальсой .....	89
Макрель по-итальянски .....	89
Маринованная форель, зажаренная в гриле .....	89
Меч-рыба, зажаренная с тимьяном .....	89
Морские гребешки с перцем .....	90
Морские гребешки с шалфеем и беконом .....	90
Морской ангел в цитрусовом маринаде .....	90
Морской волк в манговом соусе с грилированными овощами .....	91
Морской гребешок в соусе «шампань» .....	91
Морской окунь-гриль с фенхелем .....	91
Морской окунь с цитрусовыми .....	92
Морской черт в соусе рататуй .....	92
Овощная пазла с грилированными пуляркой, креветками и моллюсками .....	92
Омары с артишоковой приправой .....	93
Омары с чили-апельсиновым соусом .....	93
Осетрина, зажаренная на решетке гриля .....	93
Палтус-барбекю со свежим укропом .....	94
Палтус в средиземноморском винегрете .....	94
Палтус запеченный .....	95
Палтус маринованный .....	95
Печеная рыба по-тайски .....	95
Речная форель с салатом .....	95
Рыба в лимонно-масляном соусе .....	96
Меч-рыба, фаршированная вялеными помидорами ...	96
Рыба в фольге .....	96
Меч-рыба по-гречески .....	96
Рыбное ассорти с луковым соусом .....	97
Салака, жаренная в гриле .....	97
Рыбное ассорти с раковым маслом .....	97
Сардины в теплом пряном соусе .....	97
Свежий тунец а-ля Ницца .....	98
Свежий тунец с овощным салатом .....	98
Сельдь в фольге .....	98
Сельдь, запеченная в гриле .....	98
Сельдь на вертеле .....	99
Сельдь с тимьяном .....	99
Смешанный гриль из лосося, креветок, палтуса с соусом «сальза верде» .....	99
Стейки из тунца на углях с пюре из перца .....	99
Судак, зажаренный на решетке .....	100
Тостада с креветками .....	100
Треска в томате .....	100
Тунец в маринаде .....	100
Тунец по-сицилийски .....	101
Угорь, зажаренный на решетке .....	101
<b>Маринады, глазури и соусы .....</b>	<b>102</b>
Восточный маринад .....	102
Азиатский маринад .....	103
Бальзамный маринад .....	103
Йогуртово-мятный маринад .....	103
Горчичный маринад .....	103
Лимонно-апельсиновый маринад .....	103
Маринад для грибов .....	103
Маринад для овощей .....	104
Маринад из белого вина .....	104
Маринад из красного вина .....	104
Маринад из красного вина с розмарином .....	104
Маринад к баранине или свинине .....	104
Маринад лимонный к свинине .....	104
Маринад на белом вине .....	104
Маринад по-домашнему .....	104
Маринад по-ташкентски .....	105
Маринад с горчицей .....	105
Маринад с травами .....	105
Маринад «Чертовский» .....	105
Апельсиновая глазурь .....	105
Арахисовая глазурь .....	105
Глазурь «Барбекю» .....	105
Имбирная глазурь .....	105
Коньячная глазурь .....	105
Красная глазурь .....	106
Медовая глазурь .....	106
Медово-имбирная глазурь .....	106
Ананасно-карри-имбирный конфит .....	106
Абрикосово-инжирный чатни .....	106
Авокадовый соус .....	106
Арабский соус .....	106
Бананово-лимонный чатни .....	107
Белый соус .....	107
Банановый соус .....	107
Белый луковый соус .....	107
Болонский соус .....	107
Брусничный чатни .....	107
Горчичный соус .....	107
Горчично-оливковый соус .....	108
Голландский соус .....	108
Икорная пена .....	108
Итальянский чесночный соус «банья ауда» .....	108
Итальянский томатный соус .....	108
Кориандровый соус .....	108
Кисло-сладкий творожный соус .....	109
Креветочный соус .....	109
Красный творожный соус .....	109
Крем из креветок .....	109
Крем с кресс-салатом .....	109
Лимонный майонез .....	109







## • ЧТО ТАКОЕ ГРИЛЬ •

Простейший способ приготовления пищи в гриле заключается в том, что соответственно подготовленные продукты укладываются на решетку, помещаются в жар и обжариваются сначала с одной стороны, затем (при необходимости) — с другой.

Перед жареньем решетка гриля тщательно смазывается растительным маслом, в противном случае продукты пристанут к ней. Все продукты, подготовленные для запекания в гриле, должны иметь комнатную температуру.

Мясо, рыбу или овощи также нужно смазывать жиром, если они не извлечены из маринадов, содержащих растительное масло.

Маринованные мясо и рыба не должны быть влажными. Достав из маринада, их следует промокнуть полотенцами или бумажными салфетками и только потом поместить в гриль.

Другой способ приготовления продуктов в гриле — вращающийся перед огнем или над ним шампур. Этот способ рекомендуется для приготовления птицы и крупных кусков мяса. Продукты насаживаются на шампур и закрепляются с обеих сторон зажимами. Часто к шампuru дополнительно крепится специальная коробка, которая не позволяет нанизанным продуктам (прежде всего тушке птицы) проворачиваться при вращении.

Если приходится иметь дело с такими продуктами, которые невозможно непосредственно уложить на решетку (рыба, колбаски), то рекомендуется использовать алюминиевую фольгу или складывающиеся формочки.

Использование гриля имеет свои особенности.

Степень готовности древесного угля такая: жар должен быть покрыт тонким слоем белого пепла. Серый пепел углей действует изолирующе, поэтому следует чаще шевелить древесный уголь специальными щипцами. Как уже говорилось, решетка смазывается жиром или растительным маслом, чтобы мясо не пристало; постные продукты время от времени смазываются маринадом или растительным маслом.

В зависимости от сорта мясо жарят дольше или меньше и затем при умеренной температуре дожаривают до готовности.

Порции мяса время от времени следует снять с огня, немного остудить и жарить дальше.

### Гриль-устройства

Сегодня имеются самые различные устройства для гриля. Наиболее распространенными являются гриль-устройства в духовых шкафах газовых и электрических плит. Это специальные вращающиеся вертела, на которые нанизываются куски мяса или другие продукты. Блюда, приготовленные в таких печах методом грилирования, имеют практически тот же вкус, аромат и внешний вид, что и в классическом гриле, работающем на древесном угле.

Во многих микроволновых печах также имеется гриль. Ассортимент специальных гриль-печей в настоящее время достаточно широк. Проявив изобретательность, можно соответствующим образом дополнить любое основное устройство. Для поездок удобен складывающийся гриль, который может поместиться в чемодане.

### Барбекю

Разновидность гриль-устройства — барбекю. К барбекю (американскому грилю) разработаны разнообразные аксессуары. В набор обя-



зательно входят всевозможные шпажки, мясные вилки, подушечные средства, фольга, грилевые перчатки, щипцы, складные и ручные грили, двусторчатые формы для определенных («нежных») продуктов.

### Барбекю на открытом и закрытом огне

*Барбекю на открытом огне* — пища готовится прямо над огнем. Способ этот хорош для продуктов, которые надо готовить меньше 30 мин. Это могут быть курица без костей, стейки, рыбное филе, гамбургеры и хот-доги.

*Барбекю на закрытом огне (закрытое барбекю)* — способ схож с жарением в духовке и годится для приготовления таких продуктов, которые жарятся больше 30 мин. Это жаркое, целая индейка, курица с костями, ребрышки и грудинка. Уголь кладут с одной или с обеих сторон сковороды на нижней решетке. Когда угли будут готовы, надо положить продукт на сковороду, стоящую в центре барбекю. Для того чтобы было больше влаги, в сковороду можно







## • Гриль •

налить воду, бульон или фруктовый сок. Дверцу следует закрыть и не открывать до конца готовки или до тех пор, пока не придет время добавить угли (примерно через час). Переворачивать продукты нет необходимости. Для барбекю размером 56 см и для жаренья в течение часа потребуется 25 брикетов с каждой стороны сковороды (всего 50). С каждой стороны для каждого дополнительного часа готовки надо добавлять по 8 новых брикетов.

### Подготовка к жаренью в гриль-устройствах

Очень важно хорошо подготовиться к жариванию в гриле. Во-первых, надо установить рядом с грилем небольшой рабочий стол. К нему необходимы разделочная доска, нож, мясная вилка, маринады, пряности, солонка, мельничка для перца, бутылки, сосуды и соусницы с различными соусами, кисточка для смазывания, набор посуды и приборов.

### Без огня нет гриля. Горючее для гриля

Раздуть правильный огонь для гриля совсем не так просто, как иногда кажется. Следует помнить, что нельзя жечь бумагу, картонные коробки, еловые веточки и тому подобное. Для гриля требуется древесный уголь, который прежде всего можно собрать в камине. В виде исключения используются так называемые душистые дрова, которые мелкими кусочками добавляются к углю и придают жарящемуся продукту исключительный аромат. Такие дрова «дают» яблони, ольха, цитрусовые.

Сегодня в продаже имеется сухое горючее для гриля. Нельзя применять для разжигания гриля спирт, так как это опасно для всех присутствующих и, кроме того, придает мясу и рыбе неприятный привкус, который портит блюдо. Надо разгрести угли, положить туда несколько кусочков твердого горючего и поджечь. Пройдет немного времени, уголь раскалится и покроется тонким белым пепельным слоем.

### Нежные «продукты в гриле»

Бывает, что продукт ввиду особой мягкости и содержания большого количества влаги не может быть уложен непосредственно на решетку или надет на шампур. В этом случае приходит на помощь, как уже говорилось, алюминиевая фольга. Такие продукты упаковываются в фольгу и укладываются на решетку. В этом случае время приготовления увеличивается. Прежде чем помидор, лук, фрукты или рыбное филе завернуть в фольгу, нужно смазать их растительным маслом. Завернутые продукты требуют большего жара, поэтому решетку следует укреплять непосредственно у самой жаровни, при этом фольгу надо хорошо смазать. Можно вместо фольги использовать специальные емкости различных размеров, даже с волнистыми доньшками, которые равномерно принимают и распределяют жар и способствуют равномерному прожариванию продукта. Чтобы продукты поджарились и приобрели аромат печеного, перед концом жаренья можно емкость приоткрыть.

### Продукты, подходящие для грилирования

#### Мясо и птица

Все виды филе, фарши, спинная вырезка, окорочка, субпродукты (почки, печень), тушки птицы целиком (для приготовления на шампуре), рубленые бифштексы (гамбургеры).



#### Рыба и морепродукты

Всевозможные рыбные филе плотной консистенции, рыба целиком (форель, камбала, морской язык или красный окунь), моллюски в створках или без них и др.

#### Большие куски мяса

Большой кусок мяса с гриля всегда очень аппетитно выглядит и по вкусовым качествам превосходит мясо, приготовленное порциями. Можно поджарить на гриле целый антрекот или окорок барашка.

### Величина порций мяса и рыбы, пригодных для грилирования

Для приготовления в гриле подходят все продукты. Качество готового продукта зависит от правильной подготовки. Важно следующее: как очень крупные, так и небольшие куски мяса, рыбы, овощей надо жаривать медленно и в щадящем режиме.

### Сроки грилирования продуктов

Нет золотого правила в отношении времени обжаривания мяса в гриле. Лучший способ проверки — это нажатие на продукты ложкой. Если мясо поддается, значит, внутри оно сырое, если не поддается — значит, уже прожарилось. Важно, чтобы любые куски мяса и рыбы имели при закладке в гриль комнатную температуру.





### Наиболее распространённые сложные приправы

*Карри (кэрри)* — молотая острая восточная приправа, составленная из 6—12 растений (корни и семена); в нее входят перец, корица, имбирь, гвоздика, кайенский красный перец, мускатный орех, мускатный цвет, кардамон и др. Пропорции компонентов могут быть различными. Основа карри — кокосовые орехи, лук и помидоры. Карри можно добавлять (только очень осторожно, приправа может оказаться жгучей) почти во все восточные (и не только) блюда. Эта приправа улучшает вкус мяса, рыбы, птицы.

*Чили* — молотая приправа, состоящая из кайенского красного перца, душицы, жгучего красного перца, тмина, иногда с добавлением чеснока и репчатого лука. С этой приправой надо обращаться осторожно — она острая. Добавляется в мясные, рыбные, овощные блюда, в различные соусы.

*Чатни* — острая пряная приправа.

### Мясо и птица

Чтобы мясо, приготовленное в гриле, оставалось сочным, важно выбирать преимущественно толстые куски, покрытые жиром. Продолжительность грилирования зависит от сорта мяса, его качества и толщины куска. Готовность мяса проверяется следующим образом: чем сильнее сопротивляется мясо надавливанию, тем лучше оно зажарено.

### «Нежная» рыба и морепродукты

Как получить «нежную» рыбу в гриле? Для этого подходят как целые рыбы, так и разделенные на порции, а также филе из мясистых сортов рыбы и панцирные морские животные. Ввиду того что мясо рыб и морских животных очень нежное, для его приготовления требуется всего 2—3 мин (в зависимости от толщины). Для защиты от сильного жара и во избежание приставания продукта к решетке используют смазанную маслом фольгу. Тонкие пластины филе могут жариться ближе к огню, а порции, требующие более продолжительного грилирования, следует располагать несколько дальше от источника тепла.



### Овощи и фрукты

Как самостоятельные блюда в гриле можно готовить помидоры и кукурузные початки, лук, кабачки, тыкву, лук-порей, фенхель, перец, баклажаны — практически все овощи. Перед приготовлением в гриле овощи следует предварительно проварить в подсоленной воде. Непосредственно перед грилированием их нужно обсушить и смазать или полить растительным маслом или маринадом для придания им характерного тонкого аромата. Чтобы овощи не пристали к решетке гриля, ее также надо промаслить или укладывать овощи в смазанную жиром фольгу. Однако перед самой готовкой их следует выложить на решетку, чтобы появились характерные следы от решетки, так украшающие любой продукт, подвергшийся обработке в гриле. Открытием для гурманов будут фрукты с гриля.

### Соусы и чатни

Для блюд, приготовленных в духовке и гриле, самым важным, даже важнее, чем мясо или рыба, являются соусы. Мясо, рыба и овощи, тушенные или запеченные в духовке, пропитываются соусом и приобретают его характерные запахи и вкус. Готовят преимущественно холодные соусы на основе майонеза или кетчупа. Популярно заправленное сливочное масло, как, на-

пример, классическое «зеленое» масло с пряностями. Все виды соусов можно варьировать, изобретать и новые, совершенно оригинальные соусы на основе майонеза и кетчупа.

Особенную пикантность мясным и рыбным блюдам придают аппетитные чатни. Эти пришедшие первоначально из Индии холодные соусы содержат, помимо пряностей, мелко нарезанную зелень, овощи и фрукты. Они имеют приятный сладко-пряный вкус.

Намного реже используются теплые или чуть теплые соусы.

### Маринады и глазури для грилирования

Маринады — идеальная приправа для мяса, рыбы и овощей. Однако требуется определенное время для того, чтобы маринад «открыл» весь свой аромат и продукт для гриля (мясо или рыба) «усвоил» пряности. При продолжительном мариновании соль следует добавлять в самом конце, чтобы мясо не выпустило сок.

Существует твердое правило: мясо (как и любой другой продукт) для гриля должно находиться в маринаде не менее 20—30 мин, затем его надо вынуть и, дав стечь жидкости, слегка промокнуть бумажной салфеткой. Во время жаренья мясо (птица, рыба) не должно высыхать, поэтому его надо регулярно смазывать маринадом.

Для придания блюду изысканного вида мясо (или рыбу) можно покрыть глазурью. Глазури придадут мясу гладкий, блестящий вид и тонкий вкус. Их основой является сахар или мед (или даже сахар с медом). Благодаря этому глазурь прилипает к мясу и сохраняет его тонкий аромат.

Чтобы глазурь не горчила от прожаривания, ее наносят кисточкой не ранее чем за 10 мин до готовности. Глазурь должна соответствовать составу маринада, чтобы не допустить противоречия приправ и не изменить неповторимый вкус мяса.





# БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ

## Шашлык из баранины

*1 кг баранины, 5 луковиц, 200 г зеленого лука, 400 г помидоров, 4 ст. ложки растопленного сливочного масла.*

### **Для маринада:**

*1 луковица, 2 ст. ложки столового уксуса, молотый черный перец, соль.*

Баранину обмыть, нарезать небольшими кусками, сложить в посуду, посолить, посыпать молотым черным перцем, добавить одну мелко нарезанную луковицу, уксус и перемешать. Накрыть посуду крышкой и убрать в холодное место на 3–4 ч.

Готовые маринованные куски нанизать на шампуры попеременно с остальным луком, нарезанным коль-

цами. Жарить над горящими деревянными углями приблизительно 15–20 мин, равномерно поворачивая шампуры.

Готовый шашлык снять с шампуров, уложить на блюдо, полить растопленным маслом, посыпать зеленым луком, обложить нарезанными помидорами.

К шашлыку подать гранатовый сок.



## • Блюда из баранины •

### Шашлык из баранины на вертеле

1 кг баранины,  
100 г соуса ткемали  
или 60 г соуса нашараби,  
молотый черный перец,  
соль.

Баранину нарезать кусками с реберными костями, посыпать солью, перцем, надеть на вертел и жарить над раскаленными углями.

Отдельно подать ткемали или нашараби. Готовый шашлык подавать на овальном блюде.



### Шашлык рубленый

1 кг баранины,  
3 ст. ложки курдючного сала,  
2 луковицы, 2 ст. ложки  
лимонного сока,  
100 г зеленого лука, базилик,  
молотый черный перец,  
соль.

Мякоть баранины, курдючное сало и 1 луковицу пропустить через мясорубку. Массу заправить солью, поперчить, положить измельченные зеленый лук, базилик. Все тщательно перемешать и выдержать в прохладном месте 1–2 ч.

Непосредственно перед приготовлением шашлыка фарш разделить на колбаски, нанизать на шпажки и обжаривать над раскаленными углями 10–15 мин.

При подаче на стол шашлык посыпать мелко нарезанным репчатым и зеленым луком, полить лимонным соком.

### Шашлык из молодой баранины в томатном соусе

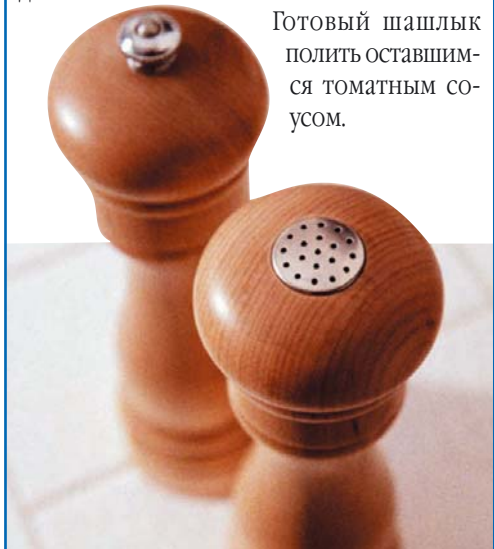
1 кг баранины, 60 г  
ветчинного сала,  
2 стакана томатного  
соуса (средней остроты),  
гвоздика, молотый  
черный перец,  
соль.

#### Для маринада:

500 мл воды, 2 ст. ложки  
столового уксуса, 2 луковицы,  
молотый черный перец.

Баранину разделить на порционные куски и положить в маринад из воды, уксуса, молотого черного перца и репчатого лука. Поставить в прохладное место на 4–6 ч. Маринованные куски мяса обмазать сначала салом, потом — солью и перцем и обжарить над углями, после чего окунуть в томатный соус, наколоть на вертел и жарить до готовности.

Готовый шашлык полить оставшимся томатным соусом.



### Шашлык горный

1 кг баранины, 4 луковицы.

#### Для маринада:

400 мл воды, уксус, соль,  
черный молотый перец.

Баранину разделить на одинаковые кусочки, посолить, поперчить, залить водой с уксусом. Мариновать в прохладном месте 3 ч. Жарить мясо с луком, нарезанным кольцами, на шампурах над раскаленными углями. Готовый шашлык посыпать зеленью петрушки. Подавать с овощами.

### Шашлык маринованный

1 кг баранины (спинная или  
задняя часть), 2 луковицы.

#### Для маринада:

2–3 ст. ложки яблочного уксуса,  
400 мл воды, по 1 пучку укропа,  
петрушки, кинзы, молотый  
черный перец, соль.

Мясо очистить от пленок и удалить лишний жир. Нарезать его поперек волокон на небольшие куски, посолить, поперчить, добавить зелень укропа, петрушки и кинзы, залить водой с уксусом. Подержать в холодном месте 5–8 ч.

Подготовленные куски мяса надеть на вертел вперемежку с нарезанным кольцами луком. Жарить шашлык над углями 10–20 мин.

На гарнир подать отварной рис.

### Шашлык в баклажанах

1 кг молодой баранины  
(корейки или задней части),  
5 средних баклажанов,  
перец молотый черный,  
растительное масло,  
соль.

Баранину нарезать кусками одинаковых размеров. Баклажаны надрезать глубоко вдоль и в разрез поместить куски баранины, слегка посыпав их солью и черным перцем, после чего нанизать на вертел так, чтобы он захватил оба конца баклажана и все куски баранины. Баранину и баклажаны во время обжаривания смазывать растительным маслом, используя перышко птицы.







## • Гриль •



### Шашлык в сметане

1 кг молодой баранины,  
900 мл винного уксуса,  
2 ст. ложки растительного  
масла, молотый черный перец,  
соль.

#### Для соуса:

$\frac{3}{4}$  стакана сметаны, 3 крупных  
яблока,  $\frac{3}{4}$  стакана чернослива.

Мясо разрезать на порционные куски, посолить, поперчить, залить винным уксусом и поставить в прохладное место на 3 ч. Для соуса подогреть сметану, добавить в нее мелко нарезанные очищенные яблоки и чернослив (без косточек), довести соус до кипения.

Куски уже замаринованного мяса положить в соус и держать в нем еще 1 ч, после чего жарить на шампурах или на решетке, смазанной растительным маслом. Шашлык периодически переворачивать и поливать оставшимся соусом.



### Шашлык на вертеле

1 кг баранины (одним куском),  
400 г курдючного сала,  
8 зубчиков чеснока, по 100 г  
горчицы и томатного соуса,  
молотый черный перец, соль.

#### Для маринада:

6 ст. ложек уксусной эссенции,  
2 луковицы, зелень петрушки,  
базилика.

Кусок баранины посолить, поперчить, проколоть в нескольких местах поварской иглой или ножом, затем нашпиговать кусочками курдючного сала и чеснока — в каждый прокол. Залить целый кусок мяса маринадом, состоящим из уксусной эссенции, разбавленной водой, мелко нарезанного репчатого лука, зелени петрушки и базилика. Поставить мариноваться в холодное место на 3–4 ч.

Кусок баранины аккуратно насадить на вертел, сверху обмазать сначала томатным соусом, а затем — горчицей. Жарить баранину над раскаленными углями 40–50 мин. В процессе приготовления несколько раз сбрызнуть маринадом или вином.

Когда шашлык будет готов, нарезать его ломтиками и выложить на блюдо.

Подавать вместе с овощами, нарезанными соломкой и обжаренными на раскаленном масле. Украсить зеленью.

### Шашлык под соусом из вина

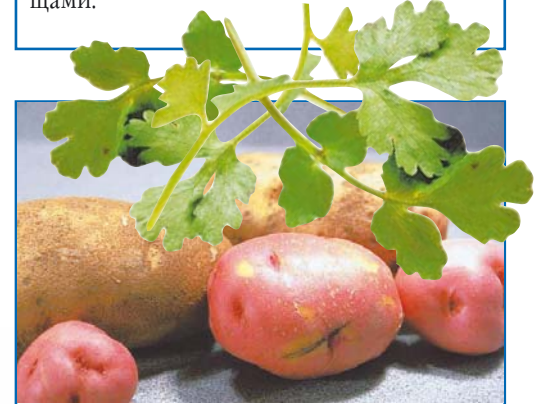
1 кг баранины, специи.

#### Для маринада:

400 мл воды, 1 луковица,  
1 лавровый лист, 4–6 горошин  
черного перца, 1 ч. ложка  
лимонного сока, 70 мл столового  
вина, 1 ст. ложка сахара, соль.

Баранину разрезать на равные части, посолить, уложить в кастрюлю, посыпать перцем, мелко нарезанным репчатым луком и все перемешать. Залить водой, добавить лавровый лист, столовое вино, сахар, влить лимонный сок. Мариновать не менее 2–3 ч. Посыпать специями и жарить над углями.

Подавать с жареными или свежими овощами.



### Шашлык под соусом с картофелем и сморчками

1 кг баранины, 8 больших  
картофелин, 400 г сморчков,  
10 ст. ложек растительного  
масла, 2 ст. ложки муки.

#### Для маринада:

400 мл воды, 4 луковицы,  
2 пучка петрушки, 2 лимона,  
молотый черный перец, соль.

Нарезать кусочками баранину и уложить в эмалированную посуду, посыпать солью, перцем, нарезанным кольцами луком и измельченной зеленью петрушки. Залить водой с соком лимонов. Мариновать не менее 2 ч.

Нанизать мясо на шпажки. Жарить над углями до готовности, поливая маринадом. Часть маринада использовать как соус для тушения картофеля и сморчков.

Подавать шашлык с картофелем и сморчками, тушенными в соусе и приправленными маслом и мукой.







### Шашлык с косточкой

1 кг бараньей грудинки,  
2 луковицы,  
2 крупных помидора,  
1 лимон.

#### Для маринада:

2 ст. ложки вина, 2 луковицы,  
молотый черный перец,  
соль.

Мясо нарубить кусками по 45–50 г вместе с косточкой, масса которой должна быть не более 20 г, посыпать солью, перцем, сбрызнуть вином, добавить нарезанный кольцами репчатый лук и все перемешать. Мариновать 4–5 ч.

Жарить на шампурах над раскаленными древесными углями.

При подаче на одну сторону блюда положить тонко нарезанный кольцами маринованный репчатый лук, на середину — снятый с шампуров шашлык, а на другую сторону — помидоры и дольки лимона.

### Шашлык с луком

1 кг баранины.

#### Для маринада:

1 кг репчатого лука,  
4 ст. ложки винного уксуса,  
200 мл воды, по 1 пучку зелени  
петрушки, укропа, сельдерея,  
молотый черный перец,  
соль.

Баранину промыть, очистить от пленок и нарезать небольшими кусочками.

Приготовить маринад: репчатый лук аккуратно нарезать кольцами, посолить, поперчить, добавить винный уксус, разбавленный водой, и немного помять ложкой или ступкой, чтобы выделился сок. Маринадом залить мясо, добавить нарезанную зелень и все перемешать. Мариновать шашлык не более 2 ч.

Куски баранины накалывать вперемежку с маринованными кольцами лука. Жарить над углями 15–20 мин.

В процессе приготовления шашлык несколько раз сбрызнуть любым вином.

### Шашлык с пастой

1 кг баранины.

#### Для маринада:

4 ст. ложки столового уксуса,  
800 мл воды, молотый черный  
перец.

#### Для пасты:

2 желтка, 7 ст. ложек  
растительного масла,  
12 ст. ложек меда,  
2 корня петрушки,  
молотый черный перец,  
соль.

Нарезать баранину на порционные куски и положить в маринад, приготовленный из воды, уксуса и молотого черного перца. Поставить в прохладное место на 5–6 ч. Для приготовления пасты смешать желток с растительным маслом, перцем, солью, медом и мелко нарубленным корнем петрушки. Маринованные куски мяса обмазать пастой, оставить на 2–3 ч. Жарить шашлык на шампурах, периодически их переворачивая.

